

Anderthalb Fausthöhen gross

Wenn der Gärtner auf dem Feld steht, hat er selten einen «Meter» dabei. Deshalb gibt es die eine oder andere Faustregel, welche im Alltag gute Dienste tut. Eine davon bezieht sich buchstäblich auf die Faust – und hilft, wenn man im Klee steht ...

Vom Geben und Nehmen

So ganz grundsätzlich gesehen ist ein Feld oder ein Acker eine zehrende Sache. Nein, wir meinen jetzt nicht für unsere Rücken oder Hände, sondern wir sprechen für die Böden. Denn mit der Bewirtschaftung des Landes greifen wir in die Böden ein. Es ist wichtig, immer wieder etwas zurückzugeben und Phasen der Erholung einzuplanen. Das Zauberwort heisst «Wiese». Richtig, das tönt erstmal unspektakulär. Doch an dem Spruch «die Wiese ist der Jungbrunnen des Ackers» ist viel dran. Und wie heisst das nun für uns?

Eine Atempause für die Böden

Auch in diesem Sommer haben wir auf einem Teil von unserem Gemüseland Klee eingesät. Klee lässt den Boden atmen und verschafft ihm eine Pause. Dazu hat der Klee noch eine besondere Eigenschaft: Wie die Bohnen kann er den Luftstickstoff binden und in seinen Wurzeln speichern. Das ist ein zusätzlicher positiver Effekt. Während der Klee wächst, bearbeiten wir das Erdreich nicht. Im Moment gedeiht der Klee prächtig und dank der vielfältigen Bio-Kleegrasmischung, welche wir ausgesät hatten, dürfen wir uns jetzt an Wiesenschwingel, Timothe, Bastard-Raigras und vielem mehr freuen. Nur schon die Namen!

Klee, der gut gedeiht ...

Allerdings gedeiht nicht nur der Klee prächtig, auch das Unkraut um die jungen Pflanzen herum gibt kräftig Gas. Doch das Jäten wäre viel zu aufwändig. Stattdessen macht man einen so genannten Säuberungsschnitt. Auf diese Weise gibt man dem langsamen, mehrjährigen Klee wieder einen Vorsprung. Denn das einjährige Unkraut, welches schnell in die Höhe schiesst, wird gekappt und dadurch geschwächt. Das Schneiden übernimmt jeweils unser Nachbarsbauer Martin Schmid.

... und Unkraut, welches konkurrenziert

Wann ist der ideale Zeitpunkt? Jetzt kommt eben die Faustregel mit der Faust ins Spiel: Am besten schneidet man, wenn die junge Wiese eine Höhe von anderthalb Fäusten erreicht hat. Doch wie das manchmal so ist mit dem idealen Zeitpunkt ... diesmal war uns diese Wiese bereits etwas voraus, sie war schon etwas höher, als es ans Schneiden ging. Nichtsdestotrotz, der Boden genießt seine Pause bestimmt – genau wie Sie hoffentlich unseren heutigen kleinen «Ausflug» aufs Feld und Ihr knackig-frisches BioBouquet!

Viel Sonne im Herzen wünschen wir Ihnen. Kommen Sie gut durch die Woche!
Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Kochidee frisch aus Ihrem BioBouquet:



Buschbohnen-Pasta-Salat Für 3-4 Portionen

Zutaten:

500 g Buschbohnen, gerüstet, schräg
halbiert oder gedrittelt
250-300 g Teigwaren, z. B. Rigatoni
Optional: 150 g Speckwürfeli

Sauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 TL Senf
3 EL Rapsöl
2 EL Rahm
1 Zwiebel, gehackt

So zubereitet:

Die Bohnen rüsten (Enden abschneiden, ggf. abfädeln) und schräg halbieren oder dritteln.

Die Bohnen dann im Dampf oder in siedendem Salzwasser ca. 15-20 garen und im Anschluss leicht auskühlen lassen.

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen.

Den Speck ohne zusätzliches Fett in der Bratpfanne knusprig braten.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

Dann Bohnen, Teigwaren und Speck in die Sauce geben, mischen – und geniessen!

Noch ein Tipp zum Zuckermais:

In dieser Woche gibt es nochmals Zuckermais. Haben Sie gewusst, dass man diesen auch wunderbar roh essen kann? Kurz rüsten und dann wie einen Apfel essen resp. einfach abknabbern! Wir wünschen en Guete.